

## 5. KESIMPULAN & SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Es krim yang ditambah dengan ubi cv. Cilembu sebagai *fat replacers* mempengaruhi karakteristik fisik yaitu *hardness* semakin tinggi, viskositas semakin tinggi, *overrun* semakin rendah, *melting rate* semakin rendah, dan *time to melt* semakin tinggi.
- Es krim yang ditambah dengan ubi cv. Cilembu sebagai *fat replacers* mempengaruhi karakteristik kimia yaitu kadar lemak yang semakin menurun. Kadar air, protein, pati, aktivitas antioksidan, dan beta karoten menjadi semakin tinggi.
- Es krim dengan ubi cv. Cilembu 25% dan 50% merupakan es krim yang paling disukai oleh panelis dari segi overall dan tingkat kemanisan.

### 5.2. Saran

- Penelitian tentang *fat replacer* mengenai ubi cv. Cilembu yang diolah dengan proses penepungan yang diproses di pembuatan es krim untuk mengetahui sifat fisik dan kimia es krim.

